

# 國立中興大學學生膳食委員會

## 107 學年度第一學期第 1 次會議紀錄

壹、時間：民國 107 年 9 月 14 日下午 12 點 20 分

貳、地點：惠蓀堂一樓學務處會議室

參、主席：宓翔致 會長

肆、主席致詞：各位委員好，謝謝出席百忙之中出席會議，學校新餐廳已開始試營運，需要各委員集心協力把關餐廳衛生管理，今天有一提案，再請各位委員提出寶貴意見。

伍、工作報告：

1. 107 學年第 1 學期餐廳檢查輪值排班。

經投票表決後，選定方法一之方式執行，如下所示。

### 107 學年第 1 學期餐廳檢查輪值排班(方法一)

店家位置	店家名稱	多分組
綜合大樓旁	歐巴斯餐飲	A1
圖書館B1	丹堤咖啡	A2
田徑場旁	狗意思飲物吧	A3
圓廳一樓	小木屋鬆餅	A4
	subway	A5
	露易莎	A6
	麥味登	A7
	比時地	C8
	大和拉麵	C8
	豬大即蛋包飯	D9
	利淨和食	D9
	鮮茶道	E10
	泰嚶味	E10
	金盞美而美	M11
潘記蔥抓餅	M11	
圓廳二樓	欣新自助餐	A12
	遇見鱈魚	A13
	五花馬	G14
	豪家園	G14
	越南王	G14
	韓江屋	H15
	義食	H15
	台南炒飯	P16
	隨主滄法式水書專賣	P16
	牛屋(凍熱牛鍋)	K17
Q窩食堂丼飯專賣	K17	
小食堂	L18	
榮耀豆花	L18	

此四間視出席委員數而定

- A 為單家，1委員只需檢查該1店家即可，其餘英文單字為合組，1委員負責該2店家
- 最少14組，最多18組(全委員出席最多27組)

視情況合併

目前並不知道業績，此兩間最好由三委員共同負責，亦可視情況分成兩組

國立中興大學107學年第一學期餐廳輪值表

店家位置	店家名稱	分組	負責檢查委員	學系
綜合大樓旁	歐巴斯餐飲	A1	鄧意晴	會計
圖書館B1	丹堤咖啡	A2	洪振鑫	水保
田徑場旁	狗意思飲物吧	A3	關新倫	國藝(學生會)
圓廳一樓	小木屋鬆餅	A4	郭定軒	生科
	subway	A5	蔡遠鴻	土木
	露易莎	A6	莊文揚	動科
	麥味登	A7	蔡啟權	土壤
	比時地	C8	蔡彥萍	農藝
	大和拉麵	C9	李怡登	化學
	豬大即蛋包飯	D9	李承濬	森林
	利淨和食	E10	劉天宇	企管
	鮮茶道	E10	程威智	進外文
	泰嚶味	M11	董欣謙	資工
	金盞美而美	M11	董欣謙	資工
圓廳二樓	潘記蔥抓餅	M11	董欣謙	資工
	欣新自助餐	A12	宓翔致	中文
	遇見鱈魚	A13	鄒宇慈	應經
	五花馬	G14	宋冠緯	生技
	豪家園	G14	宋冠緯	生技
	越南王	G14	宋冠緯	生技
	韓江屋	H15	林奕均	文創
	義食	H15	林奕均	文創
	台南炒飯	P16	張鏡麟	國藝
	隨主滄法式水書專賣	P16	張鏡麟	國藝
牛屋(凍熱牛鍋)	K17	馮天麒	環工	
Q窩食堂丼飯專賣	K17	馮天麒	環工	
小食堂	L18	黃鈴雅	食生	
榮耀豆花	L18	黃鈴雅	食生	

## 2. 餐廳衛生管理檢查規則講解。

1. 在排輪值那周找一天(雙方皆有空的時間), 到惠孫堂一樓健康及諮商中心找營

# 餐飲衛生管理檢查表

**中興大學餐飲衛生管理檢查表 (學校填寫)**

頻率: 每周至少一次 日期: \_\_\_\_\_

餐廳名稱: \_\_\_\_\_ 日期: \_\_\_\_\_

餐廳負責人姓名: \_\_\_\_\_ 烹調人員人數: \_\_\_\_\_ 烹調人員以外之專任工作人員: \_\_\_\_\_

填寫方式: 於檢查結果「良好」、「尚可」、「不良」格子內「V」

檢查項目	檢查結果			
	良好	尚可	不良	建議改善
1. 作業場所依清潔度要求不同, 應加以有效區隔(時間及場所)及管理, 並有足夠空間, 以避免交叉污染。				良好通風及排氣, 無不良氣味, 冷氣出風口、風扇應定期清理擦拭
2. 作業場所之地面、牆壁、天花板、支柱、屋頂、燈飾、紗門等應保持清潔, 避免積灰或滲漏。				天花板及樓板避免灰塵、成片剝落、積塵、納垢、結露
3. 作業場所不得雜物、老鼠、蒼蠅等病媒或其蹤跡; 作業場所不得飼養禽畜、寵物等, 應予管制。				
4. 作業場所應設置有蓋、防漏、易清洗的垃圾桶, 廚餘桶及垃圾桶應適當管理分類存放及適度清理。				
5. 作業場所排水設施須通暢, 應有截油設施及防治病媒入侵之設施; 截油設施應經常清理維持清潔。				
6. 照明光線應達到一百米燭光以上, 工作或調理檯面應保持二百米燭光以上; 使用之光源, 不得改變食品之顏色; 照明設備應保持清潔。				
7. 從業人員應健康檢查, 檢查項目:A型肝炎、手部皮膚病、出疹、眼疾、外傷、結核病、傷寒或其他可能造成食品污染之疾病; 從業期間每年健康檢查至少一次, 並保有完整紀錄。				
8. 從業人員每學年應至少接受受訓衛生(健康飲食)講習8小時。				
9. 食品從業人員應穿戴整齊清潔的工作衣帽(鞋), 頭髮需有效覆蓋或帶網帽, 必要時應戴口罩, 且不得塗指甲油、帶掛飾單指及配戴飾物等。				
10. 食品作業人員手部應經常保持清潔, 並應於進入食品作業場所前, 如如廁後或手部受汙染時, 依正確步驟洗手及消毒, 工作中操集塵或其他可能汙染手部汙染之行為後, 應立即洗淨工作後再工作, 手上有傷口時, 應經過適當的包裝處理後, 配戴不透水手套方能工作, 禁止傷口直接接觸食品。				

• 日期及餐廳名稱請記得填寫!

• 若檢查項目店家不適用標註「NA」  
• 健康檢查及衛生講習空白不填

養師(郭雅娟)。

2. 給予餐飲衛生管理檢查表+背心\*1+餐券\*1 (待經費研擬後再行決定)+口罩\*1。
3. 檢查時請勿穿脫鞋、涼鞋。
4. 檢查完, 把檢查表跟背心歸還。
5. 圓廳餐具及洗餐具廠商列為每次檢查點。
6. 餐飲衛生管理檢查表知狀況及備註欄盡量寫清楚。
7. 店家供餐量大及忙碌時不要進行檢動作以免干擾店家, 若於檢查上遇到問題時請勿與店家起衝突, 有問題再向營養師反應。

## 3. 餐飲衛生管理檢查表講解, 如下所示。

陸、 議案討論:

# 餐飲衛生管理檢查表

洗手設施	11. 應於適當地點設置洗手設備, 並備有流動自來水、清潔劑、乾手器或擦手紙中等設施; 必要時, 應設置適當之消毒設施。相關設計應能於使用時防止以清洗之手部再度擦受汙染。				
食品及原料貯存	12. 食品需有驗收紀錄: 食品標示應符合「食品安全衛生管理法」、「糧食管理法」、「農產品生產及驗收管理法」等相關規定, 並有食品來源驗收紀錄, 驗收紀錄需包括進貨廠商或購置來源、產品名稱、進貨日期、進貨量等。				查看是否填寫食材驗收紀錄表
收、處	13. 禁止使用含基因改造之生鮮食材及其初級加工品(黃豆、玉米、豆漿、豆腐、豆花、豆乾、豆皮、大豆蛋白製得之素肉等)。				查看豆製品及玉米包裝是否標註「非基因改造」
處	14. 冷藏食品溫度應保持7°C以下, 凍結點以上, 冷凍食品溫度應保持在-18°C以下。並可由冷凍/冷藏庫房外部檢視溫度及保持清潔。				
處	15. 冷凍/冷藏庫房應層架管理, 食品、半成品、生熟食等應分類、分區, 離地離牆存放且先進先出。				食材不得放置地面, 需放置墊底籃或櫃子上
處	16. 冷凍/冷藏庫房盛裝食物不得超過最大裝載線或最大裝載量, 以保持冷凍、冷藏之效果。				冷藏、冷凍庫食材<超過70%
衛生管理	17. 切割生、熟食之刀具、砧板應至少兩套, 並分開使用與適當管理, 如以不同顏色標示區別, 並防止生熟食交叉污染, 切割熟食時應帶乾手套與口罩。切割不再加熱即可食用之蔬果應使用非木質砧板。				
衛生管理	18. 食用冰塊須符合衛生規定, 每年至少抽驗一次。冰櫃不應放置製冰機內。				
衛生管理	19. 油炸用食用油之總極性化合物(total polar compounds)含量達百分之二十五以上時或酸價超過2.0mg KOH/g, 不得再予使用, 應全部更換新油。				若有油炸油, 查看是否有泡沫或顏色較黑為不合格 食油調製後應盡速供應, 必要時應加蓋, 置於室溫勿超過4小時
衛生管理	20. 食品之熱藏, 中心溫度應保持在攝氏60°C以上, 且食品均不可有過期或變質、腐壞食品。				

案由一：有關學生膳食委員會開會紙本通知改為其他方式一案，請討論。

說 明：

一、原開會通知為紙本丟投到系上事務櫃，由系上代為轉拿給各位委員。

二、經委員反應，常常未於時間內收到開會通知，導致出席會議困難。

擬 辦：改傳簡訊及 email 通知。

決 議：本案經學生膳食管理委員會會議通過後實施。

執行情形：開會通知已改為簡訊、email 及 line 群組通知。

案由二：有關國立中興大學學生膳食管理委員會組織章程修訂案，請討論。

說 明：

一、為加強餐廳衛生管理，委員將由原本各學系遴選外，另加入學生會權利部部長一位共同組成，並參與餐廳檢查輪值。

二、檢附學生膳食委員會組織章程修訂對照表(如附件一)

決 議：本案經學生膳食管理委員會會議通過後實施。

# 國立中興大學學生膳食管理委員會組織章程

中華民國 107 年 9 月 14 日學生膳食委員會會議修訂通過

## 壹、總綱

第一條：

本會定名為「國立中興大學學生膳食管理委員會」，簡稱「膳委會」。(以下簡稱本會)

第二條：

本會之宗旨，為加強餐廳衛生及提高膳食品質，以維護教職員生之飲食安全及優良的餐飲環境。

## 貳、組織與職掌

第三條：

本會委員產生由各系學會遴選學生代表一名，另由學生會一名，共同組成，執行校內膳食督導工作。

第四條：

本會置會長、副會長、執行秘書各一人。

第五條：

本會之會長、副會長及執行秘書，由原委員會委員推舉產生。

第六條：

本會之職掌如下：

一、會長：負責本會會務之策劃與執行，並代表出席本校「學校衛生委員會」會議。

二、副會長：協助會長推動會務及會長因(事)故無法任職時之代理或遞補。

三、執行秘書：負責本會議事進行及紀錄並協調本會一切事務。

四、委員：

(一) 定期、不定期檢查校內餐廳環境衛生。

(二) 參與本校餐廳食品抽樣檢驗工作。

(三) 簽發校內餐廳缺點改善通知。

(四) 參與臨時活動任務工作。

第七條：

本會委員任期一年，於每年五月初改選，舊委員帶領新任委員熟悉會務，至期末會議後交接。

第八條：

本會委員於原、新任委員交接前，實工作報告(餐廳經營現況)。

第九條：

原委員交接後，為本會「當然會友成員」，可參與聯誼活動，而主要幹部聘任本會顧問，任期一年。職責如左：

- 一、指導並協助新任幹部及委員。
- 二、召開委員大會或遇重大臨時會議時，得列席參與會議。
- 三、參與臨時活動工作。

### 參、會議

第十條：

本會委員會議，每學期召開二次為原則，如遇特殊事件，得由會長召開臨時委員會議。

第十一條：

本會若遇重大議案時，需委員二分之一以上到會，表決額數須獲得出席人數三分之二之多數，方為通過。

### 肆、附則

第十二條：

本章程如有未盡事宜，得經由委員提案簽署，經委員會通過後，刪除或增列。

第十三條：

本章程經委員會通過，經校長核定後生效，修訂時亦同。

「國立中興大學學生膳食管理委員會組織規則」第二、三、六、十條修正條文對照表

修正條文	現行條文	說明
第二條 本會之宗旨， <u>為加強餐廳衛生及提高膳食品質，以維護教職員生之飲食安全及優良的餐飲環境。</u>	第二條 本會之宗旨，在提高膳食品質，以維護教職員生之 <u>福利與健康</u> 。	為使學生膳食委員會宗旨更加明確，故刪除「福利與健康」修訂為飲食安全及優良的環境。
第三條 本會委員產生由各系學會遴選學生代表一名， <u>另由學生會代表一名</u> ，共同組成，執行校內膳食督導工作。	第三條 本會委員產生由各系學會遴選學生代表一名， <u>另輔以資深委員五至七名</u> ，共同組成，執行校內膳食督導工作。	為加強餐廳管理，委員成員加入學生會權利部部長一名，刪除「輔以資深委員五至七名」，並新增「學生會代表一名」。
第六條 本會之職掌如下： 一、會長：負責本會會務之策劃與執行，並代表出席本校「 <u>學校衛生委員會</u> 」會議。 二、副會長：協助會長推動會務及會長因(事)故無法任職時之代理或遞補。 三、執行秘書：負責本會議事進行及紀錄並協調本會一切事務。 四、委員：	第四條 本會之職掌如下： 一、會長：負責本會會務之策劃與執行，並代表出席本校「 <u>餐廳衛生管理委員會</u> 」會議。 二、副會長：協助會長推動會務及會長因(事)故無法任職時之代理或遞補。 三、執行秘書：負責本會議事進行及紀錄並協調本會一切事務。 四、委員：	餐廳衛生管理委員會於106年9月6日納入學校衛生委員會，故「餐廳衛生管理委員會」修訂為「學校衛生委員會」。

修正條文	現行條文	說 明
(一) 定期、不定期檢查校內餐廳環境衛生。 (二) 參與本校餐廳食品抽樣檢驗工作。 (三) 簽發校內餐廳缺點改善通知。 (四) 參與臨時活動任務工作。	(一) 定期、不定期檢查校內餐廳環境衛生。 (二) 參與本校餐廳食品抽樣檢驗工作。 (三) 簽發校內餐廳缺點改善通知。 (四) 參與臨時活動任務工作。	
第十條 本會委員會議，每 <u>學期</u> 召開 <u>二</u> 次為原則，如遇特殊事件，得由會長召開臨時委員會議。	第十條 本會委員會議，每 <u>月</u> 召開 <u>乙</u> 次為原則，如遇特殊事件，得由會長召開臨時委員會議。	為符合實際開會狀況，故「每月召開乙次」修訂為「每學期召開二次」。

陸、 臨時動議：

柒、 散會（下午 13 時 00 分）